



LE FESTIN DE CASSIS

Séparée de Marseille par le dédale blanc des calanques, Cassis la splendide a plus d'un atout. La pêche notamment des poissons de roche, à la base de la fameuse bouillabaisse.

Difficile de ne pas tomber sous le charme de ce petit port, de ses criques sauvages, de son parfum de pinède, le tout bercé par le chant des cigales. Tous les points de vue donnent sur le cap Canaille, plus haute falaise maritime d'Europe d'où l'on contemple le tableau coloré des maisons cassidaines et des bateaux posés sur l'onde bleu vert. Les fins d'après-midi d'été donnent lieu à des joutes nautiques. Protégés par leur plastron, les hommes debout sur la « tinteine », étroite plateforme à l'arrière de la barque, tentent, lance en main, de faire chuter l'adversaire en moins de cinq passes. Ces jeux seraient apparus en Provence à la création de Massalia, l'ancêtre de Marseille. Avant le lever du soleil, le port offre un tout autre spectacle. Sur des

embarcations d'à peine huit mètres – le « Laisse-Dire », le « Toinet II »,... –, les équipages s'apprêtent à rejoindre le large pour pêcher la galinette et autres poissons de roche qui garnissent la bouillabaisse ou une bonne soupe.

LA RESSOURCE SE RARÉFIE

Ils laissent à tribord la succession de mirabolantes résidences secondaires à x millions d'euros, occupées deux semaines l'an, et surtout l'enfilade des calanques de Port-Miou – qui signifie « bon port » ou « bon abri ». Elles se succèdent jusqu'à l'île de Riou, où furent retrouvés les débris de l'avion d'Antoine de Saint-Exupéry. Les noms de ces havres sont nés de l'imagination des pêcheurs, fascinés par les déformations du calcaire sculpté par le temps depuis l'ère secon-



Soubou, ses cabanons, son mini-port, sa plage et ses restaurants de poisson: la calanque de référence des Marseillais.



daire: le Doigt de dieu, le Trou du diable, la Tête de crocodile, l'Œil de verre – dont les minéraux dessinent un cercle brillant dans la nuit –, les Dromadaires, Port-pin et ses pins d'Alep; plus loin une cathédrale, à moins qu'il ne s'agisse d'un orgue... Cette pierre servit à construire la fontaine, le phare et les trottoirs de Cassis, ainsi que le quai d'Alger. Au cap Morgiou, une grotte porte le nom de l'homme qui l'a découverte en 1985, Henri Cosquer. Accessible par un tunnel long de

175 m, elle se trouve à une profondeur de 37 m, et recèle plusieurs dizaines d'œuvres peintes et gravées il y a 27 000 et 19 000 ans. Unique au monde, cette grotte sous-marine est interdite au public. Dans cette petite baie, on pêchait le thon; au-delà, plutôt des sars, girelles, saupes, hippocampes, et plus au fond, des oursins et des grandes nacres... Lors de notre visite, l'un des sept pêcheurs professionnels de Cassis, Djamal Boukhenifra, débarquait ses caisses du « Laisse-Dire », garnies de langoustes et poissons bien vivants. Toute la foule de chalands qui l'attendait n'a pu être servie, car la ressource diminue d'année en année: zéro anchois, des sardines beaucoup moins nombreuses et plus petites, de rares lous, le merlan en baisse, et l'on en passe. On trouve encore quelques rascasses blanches, mérous âgés de cinq à six ans pesant 3,5 kilos, sébastes, pageots, rougets barbus, chapons, galinettes. C'est Guillaume Letestu, l'un des

IL Y A DES PÉRIODES PROPICES À LA PÊCHE: SI L'ON RESPECTE CES « SAISONS », ON PEUT SE RÉGALER TOUTE L'ANNÉE À BON PRIX.



collègues invités par Djamal Boukhenifra en vertu de la nécessaire entraide entre pêcheurs, qui les vide et les écaille.

OSONS TACAUD, CHINCHARD...

Il n'est pas né à Port-Miou pour rien, Djamal. « Il s'épanouit à la pêche; c'est son yoga », confie son épouse. Il démarre à quatre heures du matin pour rejoindre, à plus de cinq milles du port, des zones où le plancton donne aux poissons leur goût iodé si particulier. Il y a des périodes propices à la pêche: d'avril à septembre pour le chapon, dès février pour la lotte et le turbot et, pour le thon, l'époque de ses migrations entre les côtes italiennes et espagnoles. À condition de respecter ces « saisons », on se régale toute l'année à bon prix. Osons cuisiner tacaud, chinchard, griset – autre nom de la daurade grise –, mulet, grondin gris ou rouge! Djamal conseille aussi le dentil, reconnaissable à ses « canines ». En contemplant le visage réjoui de cet insatiable pêcheur, je comprends qu'il exerce le plus beau métier du monde. ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES À CASSIS (13260):

VIN. Divino, 3, rue Alexandre-Rossat. Tél.: 04 42 98 83 68. Le Chai cassidain, 6, rue Dr-Séverin-Icard. Tél.: 04 42 01 99 80.

RESTAURANT. Fleurs de thym, 5, rue Lamartine. Tél.: 04 42 01 23 03.

POISSON. Djamal Boukhenifra, « Laisse-Dire », quai des Baux. Tél.: 06 70 16 95 93.

LE CHEF. QUAND LE POISSONNIER PREND LA TOQUE

Sur le quai du port de Cassis, il n'est pas facile de discerner les vrais restaurants – où l'on cuisine des produits frais et bruts – de ceux où l'on se contente d'ouvrir des sachets à réchauffer, ou de servir du poisson d'élevage congelé venant je ne sais d'où. La star des poissons méditerranéens, le loup, est rarement sauvage; le cas échéant, c'est spécifié sur l'étiquette et le prix est plutôt élevé. Il peut aussi venir d'un élevage de plus ou moins bonne qualité.

À La Poissonnerie, on vend du loup élevé en Corse. Cette boutique ouverte seulement le matin se transforme en restaurant midi et soir. Ce concept a germé dans la tête de Laurent, représentant de la cinquième génération des Grammettini et Cirque, en 1999. Cette année-là, il apparut clairement que la ressource halieutique avait diminué à Cassis, et la criée ferma. Le restaurateur s'approvisionne donc à Marseille, où voisinent les arrivages de la

Méditerranée et de l'Atlantique.

On vient à La Poissonnerie pour manger des plats iodés et simples: du tartare de rascasse façon provençale, thaïe, orientale ou malgache, des sardines ou maquereaux grillés, un succulent chapon aux sapions frais, cuisinés avec ail et persil. Il est précisé sur la carte que « tous les accompagnements sont faits maison à partir de produits frais, à l'exception des frites ». On a le choix entre des vins blancs et rosés de Cassis issus de cinq domaines. Par temps clément, je vous conseille la table située au fond de la petite terrasse, pour la vue panoramique sur le port, la vieille ville, le cap Canaille et la belle baie.

La Poissonnerie, 5, quai Jean-Jacques Barthélémy, 13260 Cassis. Tél.: 04 42 01 71 56 (entrée de 12,90 à 17,90 euros, plat de 16,90 à 45,90 euros et vin de Cassis de 18,90 à 30,90 euros).

LA RECETTE. TARTARE DE RASCASSE PROVENÇAL

● Pour 4 à 6 personnes.

● Demandez à votre poissonnier de lever les filets frais de rascasse (800 g) et d'ôter les arêtes. Couper ces filets en carrés de 1 cm au maximum. Réserver au frais.

● Préparer une sauce pesto à base d'huile d'olive, ail, basilic frais, sel et poivre du moulin. Mixer pour faire une sauce liquide.

Réserver au frais.

● Mélanger les dés de poisson bien frais à la sauce pesto tout aussi fraîche jusqu'à l'obtention d'une belle couleur verte.

● Présenter le poisson dans une feuille de salade ronde, de type trévis, entourée de quartiers mélangés de pamplemousse rose et blanc et de tomate.

LES ACHATS DU POISSONNIER

PAIN. L'Amour du pain, 47, avenue du Maréchal-Foch, 13260 Cassis. Tél.: 04 42 04 23 07.

MELONADE. Distillerie Eggubele, 3 Les Echavareilles, 26230 Valsaurie. Tél.: 04 75 58 64 64.

VIN. Domaine du Paternel, 11, route Pierre-Imbert, 13260 Cassis. Tél.: 04 42 01 77 03.

LE PRODUIT. VIN, LÉGUMES, CHARCUTERIES...

Éloignons-nous du port de Cassis pour vadrouiller dans ses venelles, entre les maisons de pêcheurs aux persiennes vertes ou grises et ses ruelles où campent de belles demeures bourgeoises des XVI^e et XVII^e siècles. Au marché provençal de la place de Baragnon, c'est la fête des sens. Il y a l'étal du maraîcher Terra Bio, qui cultive à Berre la tomate en pleine terre, le poivron doux petit-marseillais, de magnifiques haricots verts, fèves, petits pois, melons, pastèques et salades. Plus loin, perché sur son camion de fromager, Thierry propose de vrais fromages au lait cru qu'il a sélectionnés en France et chez nos voisins européens.

et emballé à la ferme. Pour acheter de la véritable charcuterie de l'île de Beauté, il faut repérer le logo « Corsica AOC » sur le prisuttu (jambon), la coppa et le lonzo. À propos de charcuteries, on sert au Divino, un sympathique bar à vin, du jambon ibérique de la région de Séville. Le patron prépare aussi, façon tapas, des assiettes de fromage – comme le verdon à la truffe –, des toasts à la truffe d'été, truffe en carpaccio, à la poutargue... Le sommelier nous guide parmi les cent cinquante vins à la carte, servis au verre ou à la bouteille avec un droit de bouchon à 10 euros. La bonne adresse pour déguster en